

真空^{内釜}圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-LS10/NP-LS18		修理メモ
お客様	●お名前		
	●ご住所		
●お買い上げ日 年 月 日		●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工 3年			

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B-277・なべ(1.8Lサイズ)B-278]

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
(ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書のご提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
(ト) 消耗部品の交換。
(チ) 下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
・ 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
・ なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
・ なべの中で酢を使った場合。
・ お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
・ その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391



家庭用

NP-LS

真空^{内釜}圧力IH炊飯ジャー ^{きわ}極め炊き

型名 NP-LS10型 1.0Lサイズ
NP-LS18型 1.8Lサイズ

取扱説明書



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

愛情点検

長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

ごあんまりな
ま
症
せ
状
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差し込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

▶

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

NP-LS型 ©(B)(A)

保証書つき

お使いになるまえに

安全上のご注意.....3
各部のなまえと扱い方.....6
米のお話/玄米活性のお話.....8
おいしく炊いて・おいしく保温.....9

使い方

ご飯の炊き方
 基本的な炊き方.....10
 無洗米の炊き方.....14
 炊き分け.....15
 炊き方メモ.....16
タイマー予約炊飯.....18
とうふ、ヨーグルト、温泉卵、調理の作り方.....20
ケーキの作り方.....22
標準の保温 高め保温.....23
時刻の合わせ方.....24
報知音の種類と切りかえ方.....24

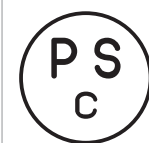
お手入れ

お手入れ.....25
交換部品.....26

困ったときに

故障かなと思ったとき.....27
こんな表示をしたとき.....30
アフターサービス.....31
お客様ご相談窓口.....31
仕様.....31
保証書.....裏表紙

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得



PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

お使いになるまえに

安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※¹を負うことが、想定される内容を表します。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害※²または物的損害※³の発生が、想定される内容を表します。

- ※¹ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※² 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。



注意

記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



禁止

記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



指示

記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※³ 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかる拡大損害をさします。



警告



分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

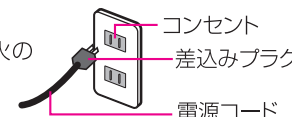
やけど・感電・けがをすることがあります。



禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



禁止

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

やけどをすることがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。



接触禁止

蒸気口に手を触れない

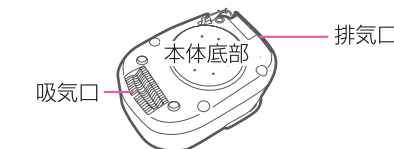
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



禁止

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電や異常動作してけがをすることがあります。



禁止

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温、調理メニュー以外の用途に使わない

- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- クッキングシートなどの落し蓋を入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀を混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。

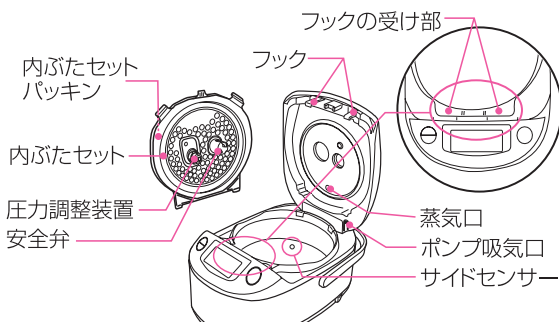
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

警告

必ず実施 圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、外ぶたはカチッと音がするまで確実に閉める

米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、突然外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れ、やけどやけがをする恐れがあります。



必ず実施 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施 差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

注意

接触禁止 使用中や使用直後は、高温部に触れない

また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。



接触禁止 本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。



禁止 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電や変形の原因になります。

禁止 専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止 壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

注意

禁止 健康調理なべを直に入れて使用しない

なべが、過熱したり、異常動作の原因になります。

必ず実施 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施 お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施 電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医師に相談 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

必ず実施 差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

お願い

■磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電や故障の原因になります。

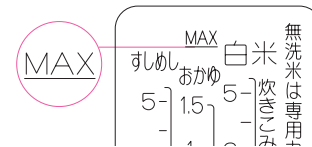
■本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■本体庫内やなべに異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使用しない

うまく炊けない原因になります。

■なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない



■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

■吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上)で使用しない

故障の原因になります。

■なべに、キズのつくような器具を入れない

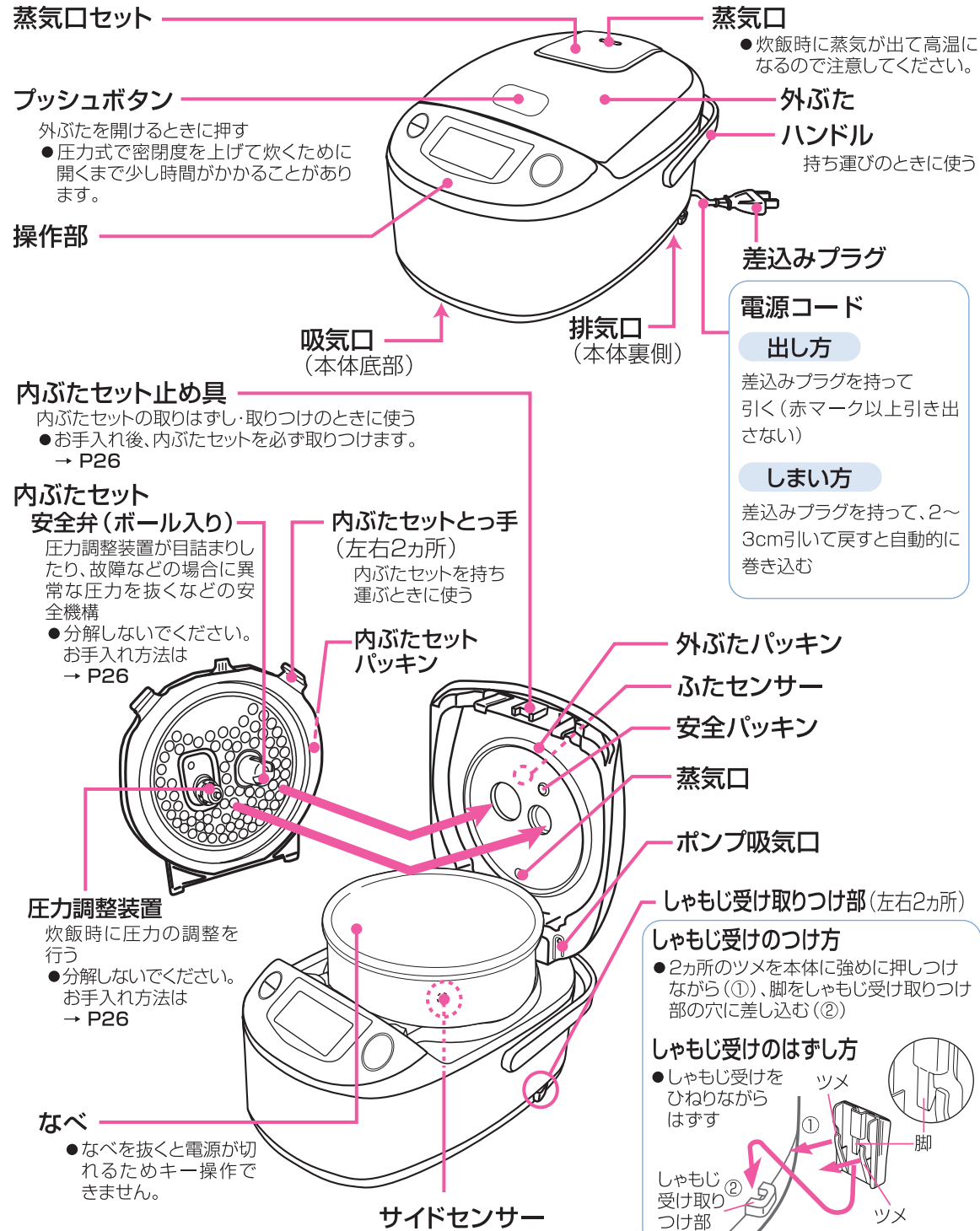
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■ポンプ吸気口に異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使用しない

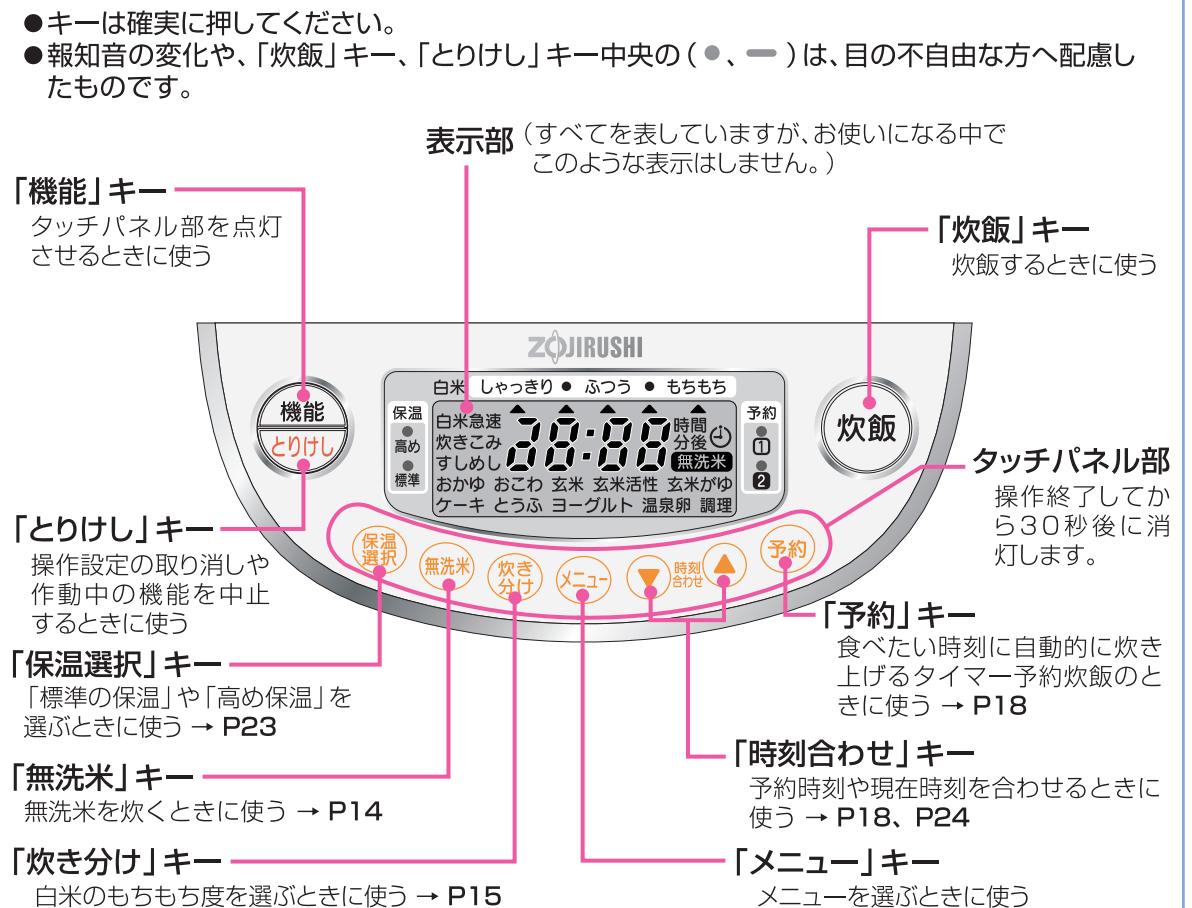
うまく炊けない原因になります。

各部のなまえと扱い方

本体



操作部



タッチパネルについて

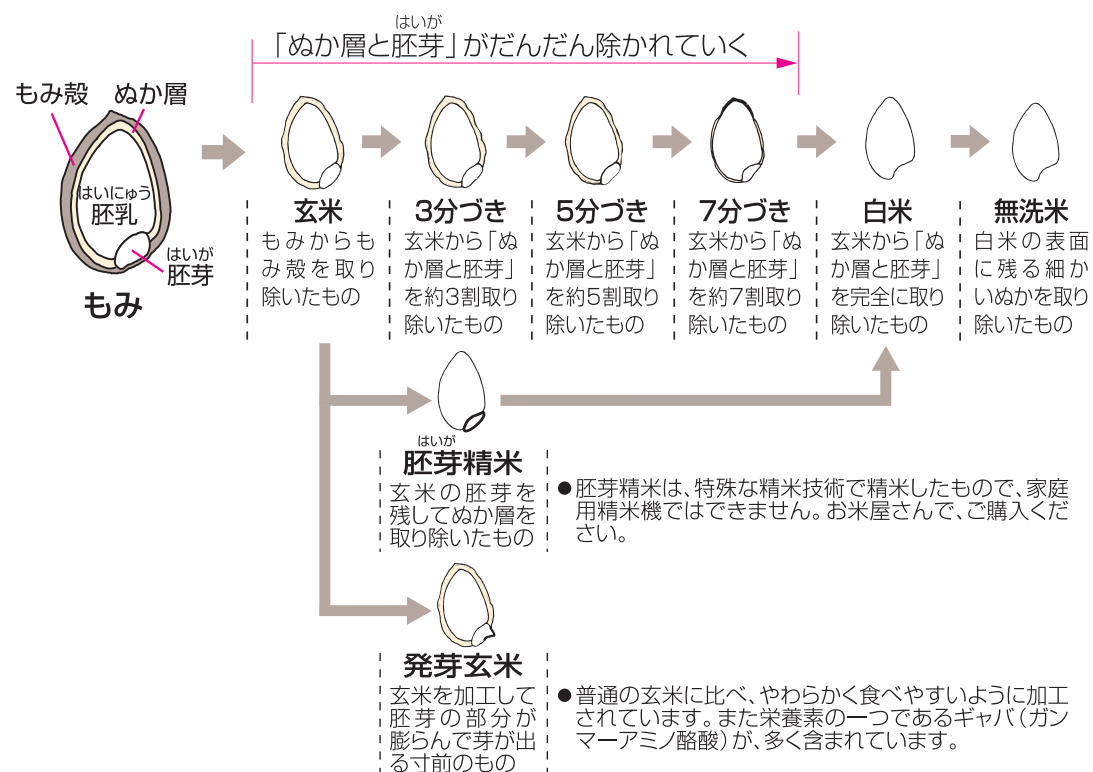
タッチパネル部のキーに指で触れると操作できます。必ず指の腹で触れてください。ミトン・ゴム手袋・指サック・傷テープをしたまま操作したり、操作部に汚れや水がついたままの状態、つめや金属・樹脂などでは、操作できません。使用後はお手入れしてください。→ P25

付属品



米の呼び名

- 米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。



玄米活性のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間30分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは

ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米	水位目盛どおり
胚芽精米	水位目盛より少なめ
新米	水位目盛より少し多め※
古質米	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「ややもちもち」メニューで炊いてください。

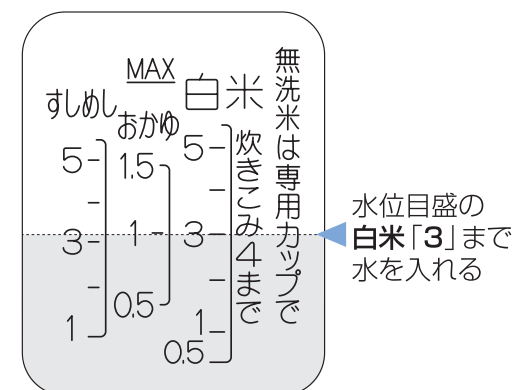
アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

例：白米・無洗米とも3カップのとき



●例の水位目盛は1.0Lサイズ

おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 24時間(高め保温では12時間)以上
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

